

～ 翔輝 Toki ～

国産黒毛和牛ディナー

Wagyu beef steak dinner

前菜

Appetizer

牛タンの鉄板焼 ガーリックソース

Grilled beef tongue with garlic sauce

彩野菜サラダ

Colorful vegetables salad

活伊勢海老の鉄板焼 生姜のソース

Grilled spiny lobster with ginger sauce

口直しの野菜 蜂蜜と共に

Refreshing vegetables with honey

国産黒毛和牛ロース 100g

Wagyu beef sirloin steak

又は

or

国産黒毛和牛フィレ 80g

Wagyu beef fillet steak

焼き野菜

Grilled vegetables

駿河湾産桜海老入りガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic fried rice with Sakura shrimp Red miso soup Pickles

又は

or

金目鯛のお茶漬け

Ochazuke of red bream

季節のデザート

Seasonal desserts

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

18,000

～ 結久 Muku ～

特選黒毛和牛ディナー

Special brand beef steak dinner

前菜

Appetizer

フォアグラのポワレ トリュフの香りと共に

Poiret of foie gras with truffle aroma

彩野菜サラダ

Colorful vegetables salad

活黒鮑の蒸し焼き 白ワインソース

Steamed abalone with white wine sauce

口直しの野菜 蜂蜜と共に

Refreshing vegetables with honey

特選銘柄牛ロース 100g

Special brand beef sirloin steak

又は

or

特選銘柄牛フィレ 80g

Special brand beef fillet steak

焼き野菜

Grilled vegetables

駿河湾産桜海老入りガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic fried rice with Sakura shrimp Red miso soup Pickles

又は

or

金目鯛のお茶漬け

Ochazuke of red bream

季節のデザート

Seasonal desserts

珈琲 又は 紅茶

Coffee or tea

25,000

～ 絢爛 Kenran ～

料理長特撰ディナー

Chef's Special Selection Dinner

フォアグラのテリーヌ オニオンチャツネと共に

Foie Gras Terrine with Onion Chutney

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ 胡麻の香り

Japanese Black Wagyu loin Shabu Shabu with sesame

タラバガニの鉄板焼 シーザーサラダ風

Red King Crab Teppanyaki served in Caesar Salad Style

活黒鮑の蒸し焼 肝のソース

Steamed Black Abalone with Liver Sauce

お口直しのグラニテ

Granite

特撰松阪牛のフィレ 80g

Special Selection Matsusaka Beef Fillet Steak 80g

焼き野菜

Grilled Vegetables

漬けマグロ御飯 赤出汁 香の物

Rice with Soy-marinated Tuna Red miso soup Pickles

静岡クラウンメロンと季節のフルーツ

Shizuoka Crown Melon and Seasonal Fruits

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

ご予約は5日前までをお願いいたします
Reservations must be made at least 5 days in advance.

32,000